

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman teh (*Camellia sinensis*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Teh mengandung polifenol berupa tanin yang bersifat sebagai antioksidan. Teh juga mengandung senyawa alkaloid berupa kafein yang mampu memberi efek menyegarkan. Teh berasal dari pucuk daun teh muda yang telah mengalami proses pelayuan, oksidasi enzimatis, penggilingan, serta pengeringan. Daun teh yang sudah dikeringkan kemudian diseduh dan dikonsumsi dalam bentuk minuman teh.

Seiring berjalannya waktu, minuman teh diproduksi dengan kemasan yang praktis dan menarik, mengingat tingkat konsumsi teh masyarakat Indonesia yang sangat tinggi. Konsumsi minuman teh di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 0,61 kg/kapita/tahun sejak tahun 2014 (Indarti, 2015). Berdasarkan data statistik dari Kementerian Perindustrian Indonesia (2018), industri pengolahan minuman teh di Indonesia bertumbuh dengan cepat dan mengalami peningkatan rata-rata produksi per tahun, yaitu 12,9% sejak tahun 2014 hingga 2018.

PT. Sinar Sosro Kantor Pabrik (KPB) Mojokerto adalah salah satu pabrik yang bergerak dalam bidang pengolahan teh yang memproduksi minuman teh dalam kemasan botol. PT. Sinar Sosro KPB Mojokerto merupakan anak perusahaan dari PT. Anggada Muda Rekso Mulia yang merupakan perusahaan induk (*holding company*) bagi seluruh usaha yang didirikan oleh Bapak Soegiharto Sosrodjojo.

Minuman teh yang diproduksi di PT. Sinar Sosro KPB Mojokerto adalah minuman teh dalam kemasan botol plastik dan kemasan botol kaca.

Produk utama yang dihasilkan oleh PT. Sinar Sosro KPB Mojokerto adalah Teh Botol Sosro kemasan botol kaca dan Teh Botol Sosro kemasan botol PET. Produk minuman teh lain yang diproduksi adalah *Tebs* (Teh Soda) kemasan botol PET dan kemasan botol kaca, Teh Botol *Less Sugar* kemasan botol PET, Teh Botol *Green Tea* kemasan botol PET, *Fruit Tea* kemasan botol kaca, dan *S-Tee* kemasan botol kaca.

Minuman Teh Botol Sosro diproduksi tanpa bahan pengawet, sehingga memiliki keunggulan jika dibandingkan dengan produk minuman teh lain. Hal inilah yang melatarbelakangi penulis untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sinar Sosro KPB Mojokerto untuk mengetahui dan mempelajari bagaimana proses pengolahan minuman teh dalam kemasan tanpa bahan pengawet, serta dapat melihat secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapat selama perkuliahan.

1.2. Tujuan Pelaksanaan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Mengetahui, mempelajari, memahami, dan melihat secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapatkan saat perkuliahan tentang proses pengolahan pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami keseluruhan proses produksi minuman Teh Botol Sosro mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.

- b. Mempelajari sistem manajemen perusahaan, cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, dan penanganan limbah yang dihasilkan selama proses produksi.
- c. Memahami dan melihat secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapatkan saat perkuliahan, terutama pada proses pengolahan minuman teh.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT.Sinar Sosro KPB Mojokero adalah wawancara langsung dengan supervisor dan karyawan pabrik, observasi, serta pengumpulan data yang diperlukan untuk penyusunan laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama tiga minggu mulai tanggal 26 Desember 2018 sampai 18 Januari 2019 di PT. Sinar Sosro KPB Mojokerto yang berlokasi di Jl. Ir. Sutami Lingkar Awang-Awang, Desa Awang-Awang, Kecamatan Mojosari, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.